


**AVERTISSEMENT**

**Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.**
**Cet appareil ne peut pas être utilisé sur un balcon extérieur clos, sous un porche ou dans un espace de loisirs.**

**IMPORTANT**

**Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.**

# 1. Introduction

- Le Citi Chef 48 est conçu pour cuisiner à l'extérieur. Il ravira les amoureux du camping et du grand air et peut également être utilisé dans un patio.
- Cet appareil permet de préparer différents types de mets. Il met à votre disposition différentes surfaces de cuisson.
- L'appareil est alimenté en gaz par l'intermédiaire d'un tuyau et d'un détendeur. Le tuyau et le détendeur peuvent être raccordés à une bouteille de gaz, à une cartouche de gaz ou à un CADAC Power Pak 1000 (une unité contenant deux cartouches de gaz), (non fournis avec l'appareil).
- L'appareil est facile à allumer et à utiliser (voir la section 6) et l'utilisateur peut régler la chaleur produite grâce à une valve réglable.
- Un livre de recettes est fourni avec l'appareil. Il présente aux utilisateurs débutants les différentes options de cuisine en extérieur.

# 2. Informations générales

- Cet appareil est conforme aux normes EN498:2012, EN484:1997 et SANS 1539:2012.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un détendeur homologués (fournis avec l'appareil en Afrique du Sud).
- Attention : les parties accessibles peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Le Power Pak 1000 ou la bouteille de gaz rechargeable doivent uniquement être utilisés en position debout (accessoires en option, non fournis).
- Remarque : pour garantir un fonctionnement satisfaisant avec un Power Pak 1000, toujours commencer avec des cartouches pleines et prévoir une période d'utilisation continue inférieure à une heure environ.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 50 cm de haut.
- Pour des performances optimales et pour la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité immédiate, les appareils à gaz nécessitent une ventilation. Pour cette raison, ne pas utiliser l'appareil dans un endroit non ventilé. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Lire attentivement les présentes instructions afin de vous familiariser avec l'appareil.
- Utiliser à l'extérieur uniquement.

| Codes produits : 8920-10, 8920-11, 8920-20, 8920-21, 8920-30, 8920-40, 8920-50, 8920-51, 8920-52 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pays d'utilisation** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Catégories d'appareils** | $I_{3+(28-30/37)}$ | | $I_{3B/P\ (37)}$ | $I_{3B/P\ (30)}$ | $I_{3B/P\ (50)}$ |
| **Gaz admissibles** | Butane | Propane | Butane, Propane ou leurs mélanges | | |
| **Pression de service** | 28-30mBar | 37mBar | 37mBar | 28-30mBar (Südafrika 2.8 kPa) | 50mBar |
| **Calibre d'injecteur** | 0.92 | | | | 0.82 |
| **Consommation nominale** | 270g/hr | | 313g/hr | 270g/hr | 270g/hr |
| **Apport nominal brut de chaleur** | 3.7kW | | 4.3kW | 3.7kW | 3.7kW |

| | |
|---|---|
| **Sources d'alimentation en gaz** | Un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bouteille de gaz rechargeable d'un poids maximal de 9 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur |

| Nom de pays et abréviations | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = United Arab Emirates | AL = Albania | AT = Austria | BE = Belgium | CH = Switzerland |
| CZ = Czech Republic | DE = Germany | DK = Denmark | ES = Spain | FI = Finland |
| FR = France | GB = United Kingdom | GR = Greece | HR = Croatia | IT = Italy |
| JP = Japan | KR = Korea | NL = Netherlands | NO = Norway | PL = Poland |
| PT = Portugal | RO = Romania | RU = Russia | RS = Serbia | SI = Slovenia |
| SK = Slovakia | SE = Sweden | TR = Turkey | ZA = South Africa | |

*Tuyau*

- **Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur uniquement.**
- Un tuyau et un détendeur sont fournis avec l'appareil (pour l'Afrique du Sud uniquement)
- L'état d'usure et de détérioration du tuyau doit être vérifié avant chaque utilisation et avant de raccorder la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tuyau est endommagé ou usé. Remplacer le tuyau.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, s'il fuit ou s'il ne fonctionne pas correctement.

*Bouteille de gaz*

- N'utiliser qu'une bouteille approuvée par la réglementation de votre pays.
- Veiller à installer ou à remplacer la bouteille de gaz dans un espace bien ventilé, de préférence à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, loin de toute source d'inflammation telle que : flamme nue, veilleuse, cheminée électrique.
- Maintenir les bouteilles de gaz à l'abri de la chaleur et des flammes. Ne pas les placer sur un fourneau ou toute autre surface chaude.
- Les cartouches ou les bouteilles de gaz doivent être utilisées en position debout uniquement pour garantir la bonne circulation du gaz. En cas contraire, du gaz sous forme liquide peut s'échapper de la bouteille et entraîner un fonctionnement dangereux.
- Ne pas essayer de retirer la bouteille de gaz alors que l'appareil fonctionne.
- Un espace est prévu au centre du plateau à accessoires pour y placer une cartouche de gaz.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil après utilisation ou pour le stockage.

*Montage et utilisation*

- L'appareil est conçu pour être transportable, les pieds et le plateau à accessoires sont facilement démontables et remontables, ce qui facilite le transport et l'utilisation.
- Le montage / démontage par l'utilisateur se limite aux pieds, au plateau à accessoires et à l'installation / au retrait des surfaces de cuisson.
- Lors du montage des pieds, toujours veiller à ce que les bagues de fixation des pieds soient bien serrées et à ce que le produit monté soit stable et non bancal. Ne pas utiliser l'appareil sans assembler le plateau à accessoires, car il joue un rôle important dans la rigidité de l'appareil.
- Utiliser cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.
- Ne pas déplacer l'appareil alors qu'il fonctionne.
- Si l'écran thermique, le collecteur de graisse ou le plateau brûleur est endommagé de telle sorte qu'en cours d'utilisation il y a un contact permanent entre l'écran thermique et le collecteur de graisse, ne pas utiliser l'appareil. Le retourner à votre distributeur Cadac pour réparation.
- Ne pas couvrir ou modifier les orifices d'admission d'air du boîtier de valve car cela pourrait modifier les performances du produit et causer l'apparition d'une flamme instable.
- Veiller à utiliser l'appareil loin de tout matériau inflammable. Les distances minimales de sécurité sont de 1,2 m au-dessus de l'appareil et de 60 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil (voir Fig. 2).
- **Avertissement:** lors de l'utilisation de l'appareil, nous recommandons d'utiliser des gants de protection pour retirer et mettre en place le dôme, qui peut devenir chaud.
- **Avertissement:** des pièces accessibles peuvent devenir très chaudes, nous recommandons d'utiliser des gants de protection.
- Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Utiliser à l'extérieur uniquement.
- **ATTENTION!** Si l'appareil est utilisé alors qu'il y a du vent, le dôme doit être utilisé comme pare-vent et positionné tel qu'indiqué dans la Fig. 4.

*Retour de flamme*

- Si un retour de flamme se produit (la flamme remonte dans le brûleur ou le logement du diffuseur), couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de régulation de la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer le détendeur et vérifier l'état du joint ; en cas de doute, remplacer le joint. Rallumer l'appareil tel qu'indiqué au chapitre 6 ci-dessous. Si le retour de flamme se reproduit, renvoyer le produit à votre centre de réparation CADAC agréé.

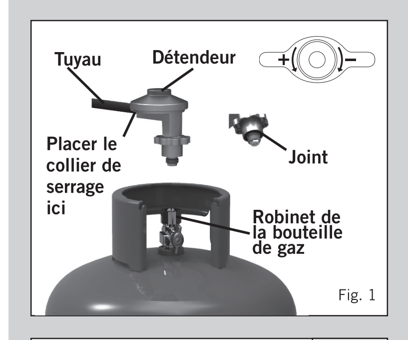


Fig. 1



Fig. 2

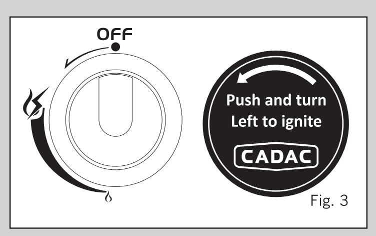


Fig. 3

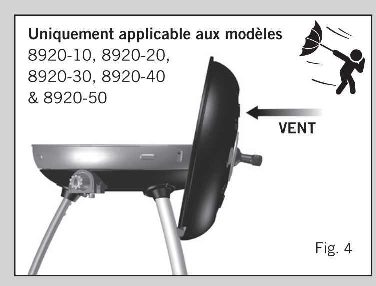


Fig. 4

*Fuites*

- Si l'appareil présente une fuite (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz. Tout contrôle de la présence de fuites sur l'appareil doit s'effectuer à l'extérieur. Ne pas essayer de détecter la présence de fuites à l'aide d'une flamme, utiliser de l'eau savonneuse.
- La bonne méthode consiste à enduire les joints d'eau savonneuse. Si une ou plusieurs bulles se forment, il y a une fuite de gaz. Couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de régulation de la bouteille de gaz puis le robinet de l'appareil. Vérifier que tous les raccordements sont correctement établis. Vérifier à nouveau à l'aide d'eau savonneuse. S'il y a toujours une fuite de gaz, retourner le produit à votre distributeur CADAC pour inspection / réparation.
- Vérifier s'il y a des fuites au niveau de l'about à côté de la valve de l'appareil et au niveau du détendeur de la bouteille de gaz, avec le gaz ouvert sur la bouteille mais fermé sur l'appareil.

# 4. Combinaisons

**Citi Chef 48 plaque de cuisson « Skottel » (code produit : 8920-10)**



Fig. 5a

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 plaque de cuisson « Skottel » / Support de casserole (code produit : 8920-11)**




Fig. 5b

## 4. Combinaisons

**Citi Chef 48 barbecue (code produit : 8920-20)**

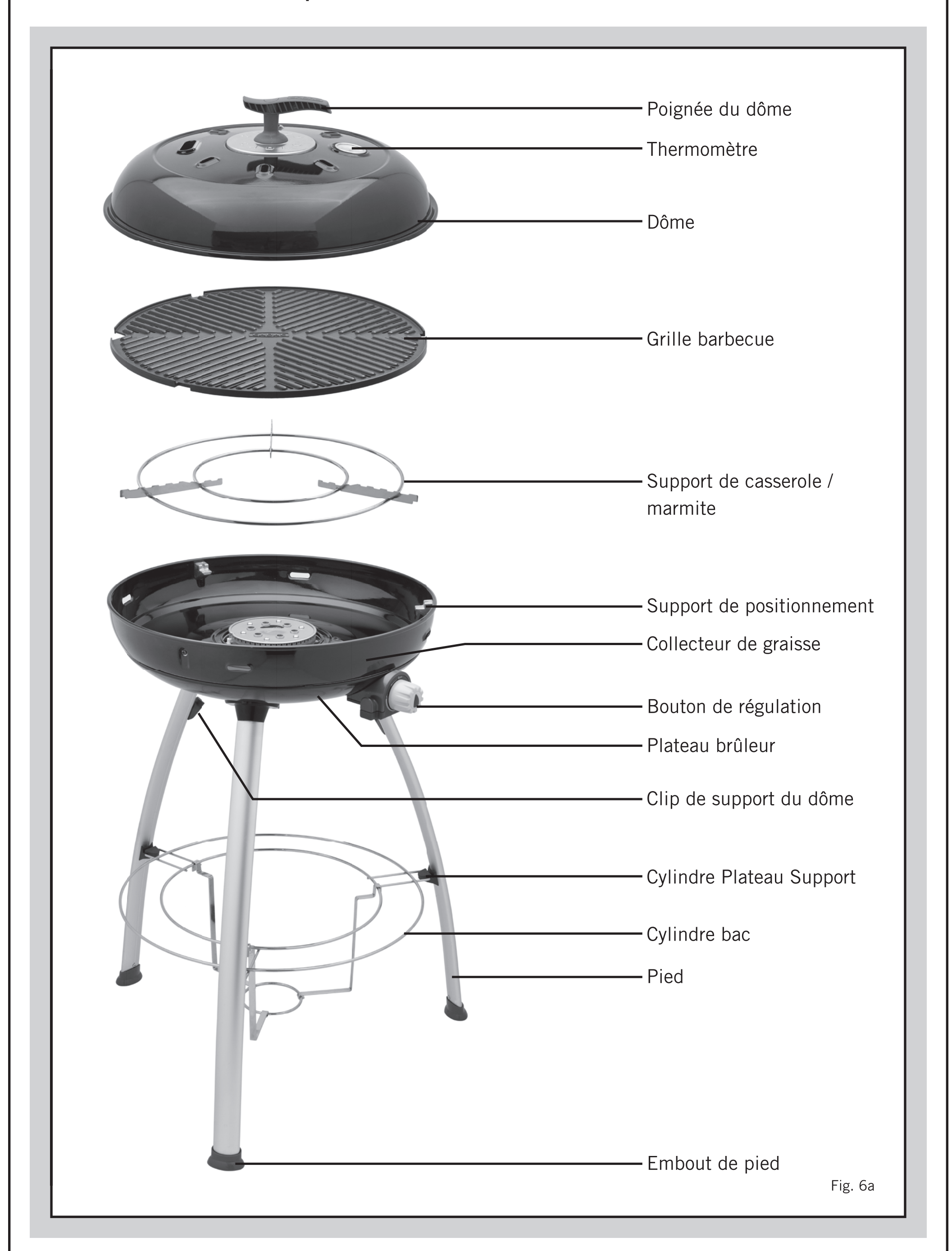



Fig. 6a

## 4. Combinaisons

### Combinaison Citi Chef 2 barbecue / Support de casserole (code produit : 8920-21)




Fig. 6b

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 Barbecue / Skottel (code produit : 8920-30)**



Fig. 7

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 barbecue / plaque « Chef » (code produit : 8920-40)**

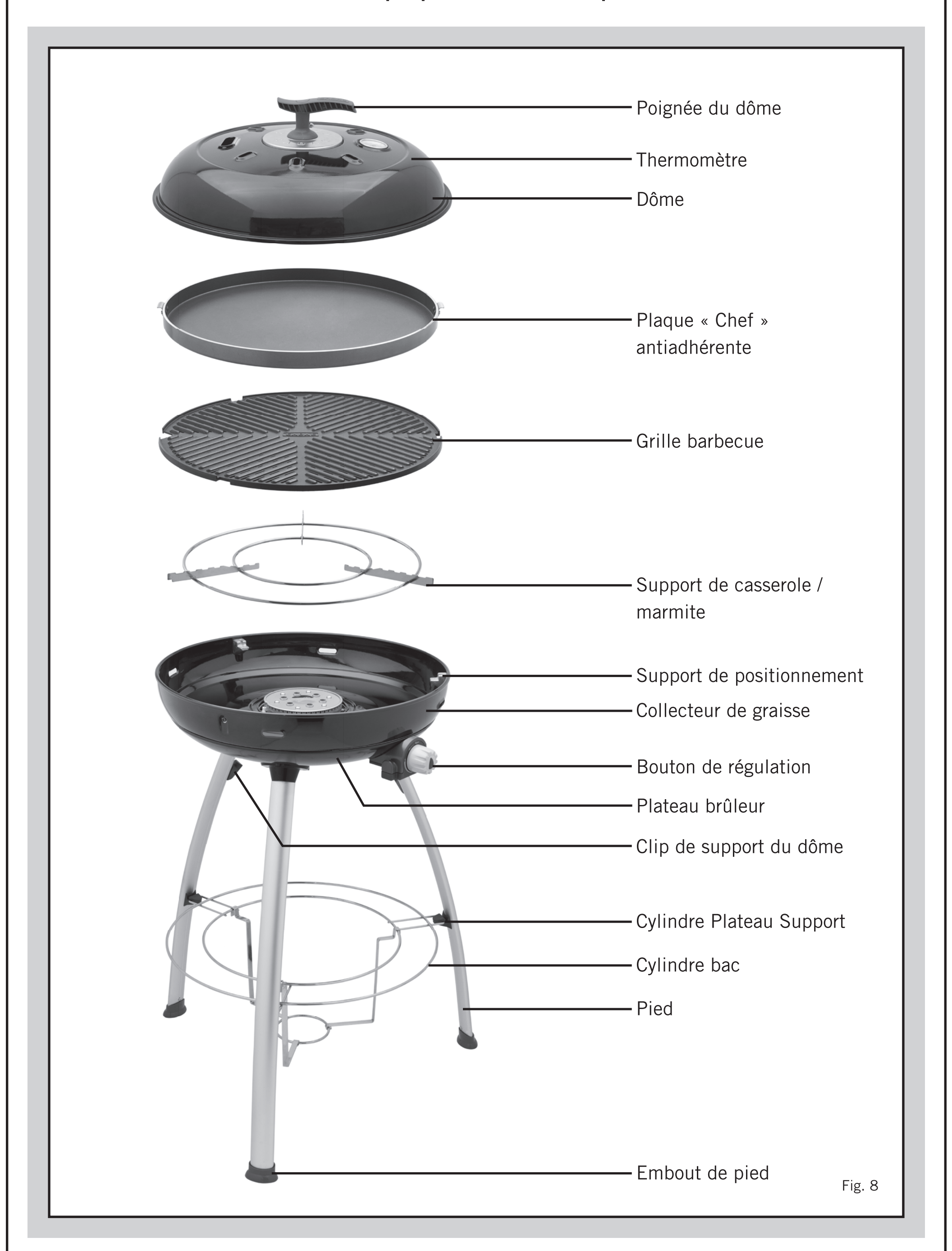


Fig. 8

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 barbecue / Grill 2 Braai (code produit : 8920-50)**

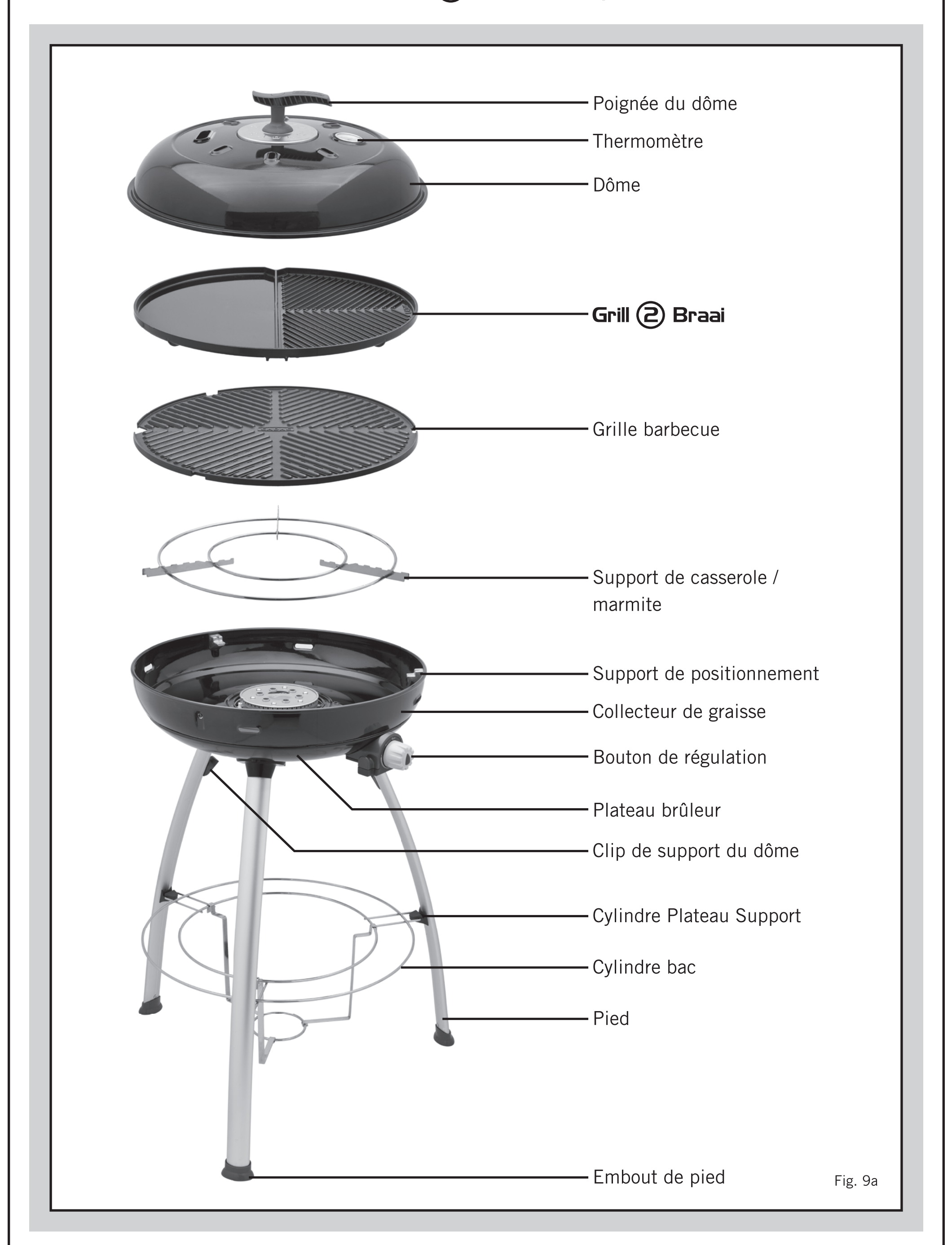


Fig. 9a

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 Grill 2 Braai / Support de casserole (code produit : 8920-51) (DE 50mBar)**




Fig. 9b

## 4. Combinaisons

**Combinaison Citi Chef 48 barbecue / Grill 2 Braai / Support de Casserole (code produit : 8920-52)**

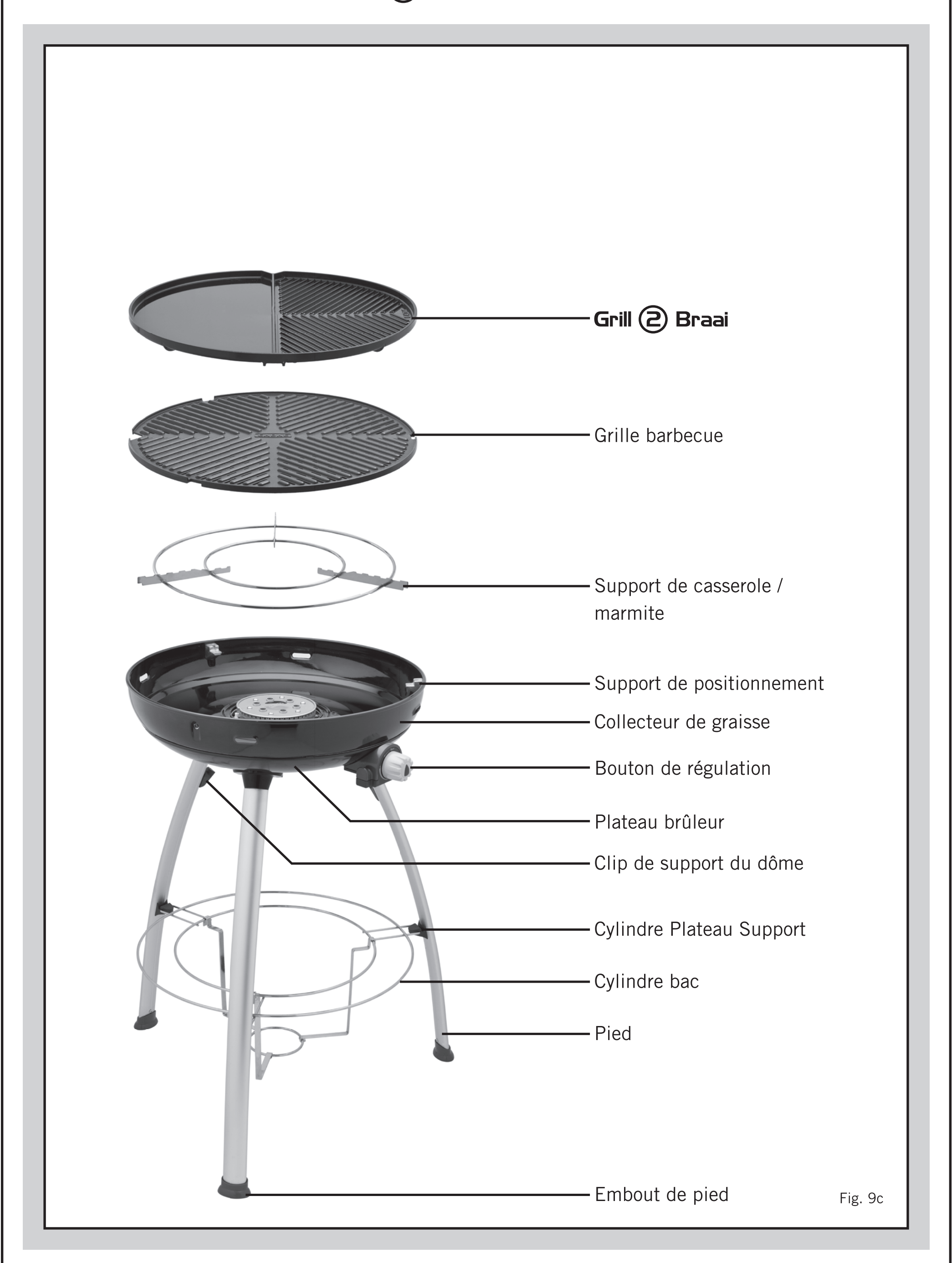
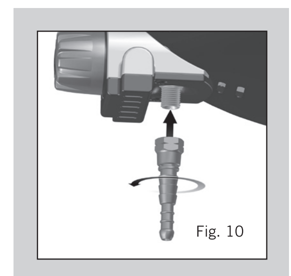



Fig. 9c

## 5. Installation et remplacement du tuyau et de la bouteille de gaz

- **ATTENTION !** Lors de l'installation de l'about, veiller à ce qu'il soit bien droit lors du serrage de son écrou, afin d'éviter toute fuite de gaz. Serrer à l'aide d'une clé adaptée. (Fig. 10)
- Catégories d'appareils I 3B/P (30), I 3B/P (37) et I 3+ (28-30/37) : placer l'about de valve sur la valve en le vissant dans le sens antihoraire. Enfoncer un tuyau homologué sur l'about de valve jusqu'à ce qu'il soit bien en place. À l'autre extrémité, fixez un régulateur de pression approprié basse (I3B / P (30): 30 mbar Butane / Propane régulateur de configurations; I3 + (28-30/37): Butane 30mbar régulateur ou régulateur de propane 37mbar); I3B / P (37) : Butane 37mbar / configurations propane régulateurs), en veillant toujours à enfoncer le tuyau bien en place. Le type de tuyau utilisé doit être conforme à la norme EN et localiser exigence. En Afrique du Sud, le détendeur utilisé doit être conforme à SABS 1237.
- Catégorie d'appareils I 3B/P (50) : visser un tuyau doté des bons raccords filetés à chaque extrémité sur le filetage inversé ¼" BSP de la valve. Raccorder un détendeur basse pression 50 mbar adapté à l'autre extrémité du tuyau. Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme DIN 4815 partie 2 ou équivalent.
- La longueur du tuyau doit être comprise entre 80 cm et 1,50 m. Vérifier la date d'expiration du tuyau et le remplacer au besoin ou lorsque les réglementations nationales le nécessitent.
- Ne pas tordre ni pincer le tuyau. Veiller à ce que le tuyau ne rentre pas en contact avec une surface qui chauffe lors de l'utilisation.
- Avant de raccorder l'appareil à une bouteille de gaz, vérifier que le joint du détendeur est bien positionné et en bon état. Cette vérification doit être effectuée à chaque raccordement et avant chaque utilisation.
- Avant de raccorder la bouteille de gaz, s'assurer que tous les robinets sont en position « OFF » (Arrêt), en tournant le bouton de régulation dans le sens horaire jusqu'en butée.


Fig. 10

- Veiller à installer ou à remplacer la bouteille de gaz dans un espace bien ventilé, de préférence à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, loin de toute source d'inflammation comme des flammes nues ou des cheminées électriques.
- S'assurer que la bouteille de gaz est bien debout et visser à fond – à la main – le détendeur sur la bouteille.
- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz et suivre la procédure de détection et de réparation d'une fuite décrite à la section 3. Tout contrôle de la présence de fuites sur l'appareil doit s'effectuer à l'extérieur à l'aide d'eau savonneuse appliquée sur les joints. Une formation de bulles indique une fuite de gaz.
- Vérifier que tous les raccordements sont convenablement établis et contrôler à nouveau avec de l'eau savonneuse. Si la fuite de gaz ne peut être éliminée, ne pas utiliser l'appareil. Contacter votre distributeur CADAC local.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, commencer par fermer le robinet de la bouteille (le cas échéant), puis tourner le bouton de régulation dans le sens horaire jusqu'en butée.
- Vérifier que la flamme est bien éteinte, puis dévisser le détendeur. Installer une bouteille pleine en suivant les mêmes précautions que décrites précédemment.

## 6. Allumage de l'appareil

**Précautions à observer avant l'allumage.**

- Après un stockage prolongé, inspecter les orifices d'admission d'air du boîtier de valve, pour voir s'il y a des insectes qui affectent le débit de gaz. Inspecter l'entrée du diffuseur à la recherche d'insectes. Après inspection, replacer tous les composants dans leur position prescrite.
- **Utiliser cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.**

*Utilisation du bouton de régulation*

Le bouton de régulation est doté de deux positions de butée : l'une à feu bas, l'autre en position d'allumage / feu fort. L'ajustement de la flamme est limité entre ces deux positions.

*Allumage à l'aide de l'allumeur piézo-électrique*

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo-électrique, enfoncer et tourner le bouton de régulation dans le sans antihoraire jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'enflamme pas dès la première étincelle, enfoncer à nouveau le bouton et le tourner à fond dans le sens horaire. Réessayer, en enfonçant et en tournant le bouton de régulation dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux ou trois premières secondes, fermer la valve en enfonçant le bouton de régulation et en le tournant à fond dans le sens horaire. Attendre environ trente secondes pour laisser s'échapper le gaz qui s'est accumulé dans le plateau brûleur. Répéter le processus décrit précédemment, si nécessaire, jusqu'à ce que le gaz s'enflamme. La flamme doit normalement apparaître dans les deux premières secondes.

*Allumage à l'aide d'un allume-barbecue*

- Pour un allumage à froid, l'appareil peut être allumé par le dessus avant installation de la surface de cuisson désirée sur le collecteur de graisse. Pour allumer l'appareil déjà chaud, il est recommandé d'insérer un allume-barbecue dans l'un des trous de ventilation situés sous le brûleur, et de l'aligner avec le brûleur (NE PAS passer l'allume-barbecue par le grand trou situé directement sous le brûleur). Allumer l'allume-barbecue. L'allume-barbecue étant allumé, enfoncer et tourner le bouton de régulation dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur.

*Généralités*

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être ajustée en tournant le bouton de régulation dans le sens antihoraire pour réduire la flamme, ou dans le sens horaire pour augmenter la flamme.
- Pour éteindre complètement, tourner à fond dans le sens horaire. Pour pouvoir tourner le bouton à partir de la position « valve complètement fermée », il faut d'abord enfoncer le bouton afin de libérer le mécanisme de verrouillage. Tout en maintenant le bouton enfoncé, tourner dans le sens antihoraire. Une fois le mécanisme de verrouillage libéré, il n'est plus nécessaire de maintenir enfoncé le bouton de régulation, celui-ci peut être tourné librement et placé dans la position correspondant au réglage de flamme souhaité.
- La flamme peut être observée par le trou d'inspection prévu à cet effet, situé sur le côté du collecteur de graisse.
- Lors de la cuisson d'aliments très gras, des montées de flammes peuvent se produire si le réglage de température est trop élevé. Dans ce cas, réduire la température jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de montées de flammes.
- Ne pas déplacer l'appareil allumé, car en plus d'être dangereux, des montées de flammes peuvent se produire.
- Après utilisation, fermer en premier le robinet de la bouteille de gaz (le cas échéant). Une fois la flamme éteinte, fermer la valve de l'appareil en enfonçant et en tournant le bouton de régulation à fond dans le sens horaire.

# 7. Utilisation de l’appareil et de ses surfaces de cuisson

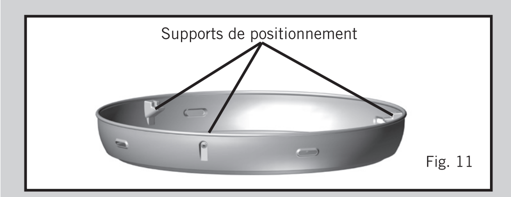


Fig. 11

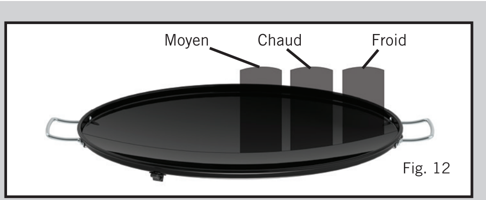
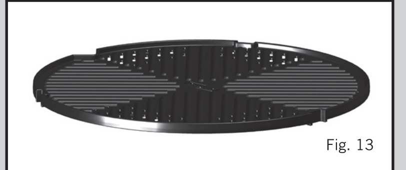
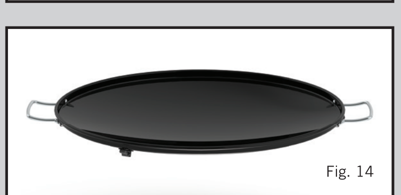
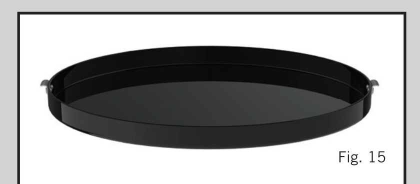


Fig. 12


Fig. 13


Fig. 14


Fig. 15

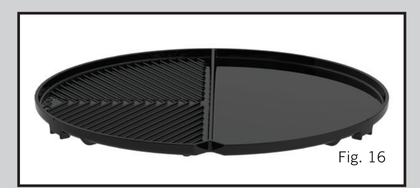

Fig. 16


Fig. 17



Fig. 18

## Grille barbecue (Fig. 13)

- Incluse avec les ensembles 8920-20, 8920-30, 8920-40 et 8920-50.
- La grille barbecue se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d’ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- Idéale pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION :** nous recommandons d’utiliser des gants lors de la manipulation de la grille barbecue.

## Skottel (Fig. 14)

- Incluse avec les ensembles 8920-10 et 8920-30.
- La plaque de cuisson « Skottel » se place sur ses propres supports de positionnement dans le collecteur de graisse.
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson en émail.
- Idéale pour la cuisson de type wok, pour « faire sauter » les aliments, pour les plats de pâtes et les breakfasts à l’anglo-saxonne.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION :** nous recommandons d’utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque de cuisson « Skottel ».

## Plaque « Chef » antiadhérente (Fig. 15)

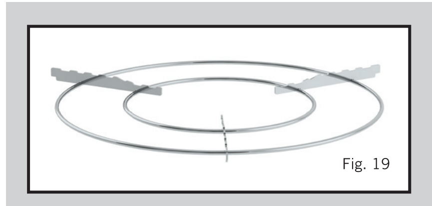
- Incluse avec l’ensemble 8920-40
- La plaque « Chef » se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d’ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- **ATTENTION :** lors du préchauffage, ne pas utiliser la plaque « Chef » sur une grande flamme avec le dôme pendant plus de 15 minutes, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérent et la plaque.
- **ATTENTION :** nous recommandons d’utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque « Chef ».

## Grill2Braai (Fig. 16)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (Incluse avec les ensemble 8920-50).
- La plaque « Grill 2 Braai » se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d’ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- La moitié plate est idéale pour cuire le poisson, les breakfasts et les pancakes, et la moitié striée est parfaite pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION :** nous recommandons d’utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque Grill2Braai.

## Rôtissoire (Fig. 17)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (non inclus).
- Surface de cuisson en émail.
- Idéale pour rôtir du poulet, de l’agneau, des légumes, etc.
- Surface de cuisson en émail.
- **ATTENTION :** nous recommandons d’utiliser des gants lors de la manipulation de la rôtissoire.


Fig. 19

## Pierre à pizza (Fig. 18)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (non inclus).
- Pierre de cuisson de 10 mm d'épaisseur résistant à une température de 500 °C maximum.
- Fournie avec un support en fil nickelé.
- **ATTENTION :** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la pierre de cuisson.

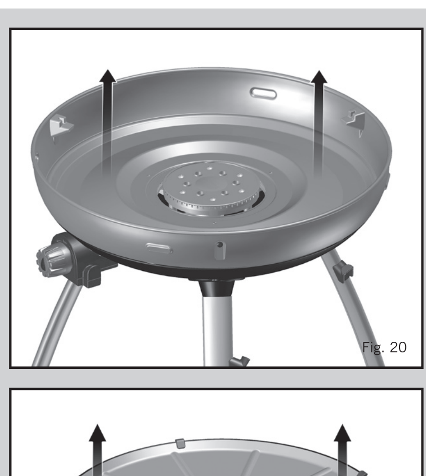
## Support de casserole / marmite (Fig. 19)

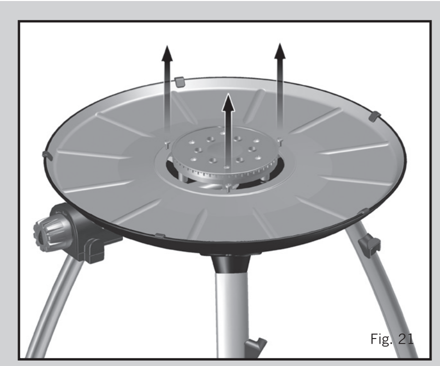
- Incluse avec les ensembles 8920-10, 8920-20, 8920-30, 8920-40 et 8920-50.
- Support de casserole / marmite nickelé, adapté à la plupart des casseroles et marmites standard.
- **ATTENTION :** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation du support de casserole / marmite.

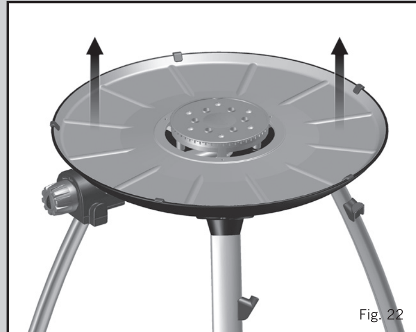
- **IMPORTANT !** Pour que la garantie soit valide, n'utiliser que les surfaces de cuisson Citi Chef 48.
- **ATTENTION !** Toujours utiliser le pare-vent lors d'une utilisation de l'appareil alors qu'il y a du vent.

# 8. Entretien général

- À partir de la date d'achat, la responsabilité d'entretenir l'appareil n'incombe qu'au consommateur.
  Cet appareil ne requiert pas de maintenance programmée.
  Remplacement d'un injecteur obstrué :
- Votre appareil Citi Chef 48 Chef est équipé d'un injecteur de taille spécifique qui régule correctement le débit de gaz.
- Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut avoir pour conséquence une petite flamme, voire pas de flamme du tout. Ne pas essayer de nettoyer l'injecteur avec une épingle ou autre objet similaire, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.
- Pour remplacer l'injecteur : retirer les trois vis de l'écran thermique (Fig. 21). Retirer l'écran thermique (Fig. 22) en prenant soin de ne pas endommager l'électrode piézo-électrique. L'injecteur (B) peut à présent être retiré à l'aide d'une clé adaptée (Fig. 23). Ne pas utiliser de pince sur l'injecteur car elle pourrait l'endommager et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Visser le nouvel injecteur dans la valve. Ne pas trop serrer car cela pourrait endommager l'injecteur.
- Pour le remontage, suivre en sens inverse la procédure ci-dessus.
  Remplacement du tuyau :
- L'installation d'un tuyau est décrite en section 5 « Installation et remplacement du tuyau et de la bouteille de gaz ».


Fig. 20


Fig. 21


Fig. 22

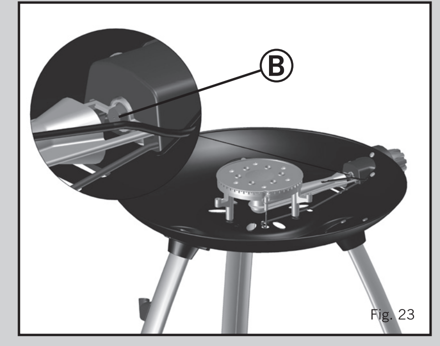


Fig. 23

## 9. Nettoyage

- **Remarque :** pour la référence des pièces, voir la section 7.
- **Plaque de cuisson « Skottel » :** après la cuisson, laisser le gaz à feu bas et mettre de l'eau savonneuse dans la plaque de cuisson pour ramollir les résidus de cuisson. Une fois l'excédent de graisse retiré, laver la plaque de cuisson « Skottel » à l'eau tiède avec un détergent non abrasif adapté. Ne pas utiliser d'objets pointus en métal ni de détergents abrasifs sur le revêtement en émail vitrifié.
- **Grille barbecue :** retirer la graisse du fond du collecteur de graisse et nettoyer selon les indications pour la plaque de cuisson « Skottel ». Laver la grille et le déflecteur à l'eau tiède avec un détergent non abrasif après avoir enlevé l'excédent de graisse issu de la cuisson.
- **Couvercle du barbecue :** laver le couvercle du barbecue à l'eau tiède avec un détergent non abrasif. Ne pas utiliser d'objets pointus en métal ni de détergents abrasifs, qui abimeraient le revêtement.
- **Remarque :** pour les tâches résistantes, il est possible d'utiliser du nettoyant pour four.
  *Précautions relatives aux surfaces de cuisson antiadhérentes :*
- Les surfaces de cuisson antiadhérentes sont revêtues d'un PTFE antiadhérent qui a été utilisé avec un grand succès dans la fabrication de certains des meilleurs ustensiles de cuisine du monde. Cependant, certaines précautions permettront d'apprécier des années supplémentaires de cuisson saine, facile et antiadhérente.
- N'utiliser que des réglages bas ou moyens de la température pour conserver les précieux nutriments de la nourriture et préserver la surface de cuisson antiadhérente.
- Le revêtement antiadhérent peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles en métal.
- **Attention ! Il est recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.**
- Ne pas surchauffer les surfaces de cuisson antiadhérentes et toujours ajouter un peu d'huile de cuisine sur la surface avant utilisation.
- **Toujours laisser refroidir les surfaces antiadhérentes avant de les immerger dans l'eau.**
- Il est parfaitement sûr de passer le revêtement antiadhérent au lave-vaisselle, mais cette surface est si facile à nettoyer qu'un lavage rapide à la main suffit. **L'utilisation de détergents abrasifs est déconseillée, car elle pourrait endommager définitivement la surface antiadhérente.**
- Une fois nettoyée, reconditionner la surface en y passant un peu d'huile végétale.
- Après chaque utilisation, retirer la graisse du collecteur de graisse et nettoyer selon les indications ci-dessus relatives au barbecue.

## 10. Stockage et transport

- Votre CADAC Citi Chef 48 est fourni avec une variété de sacs de transport pratiques qui permettent de ranger tous les composants inclus avec votre modèle.
- Ranger le Citi Chef 48 de la manière suivante :
- Le sac principal abrite les pièces suivantes :
- Plateau brûleur
- Collecteur de graisse (placé sur le plateau brûleur)
- Support de casserole / marmite
- Le couvercle du barbecue est fixé à l'arrière du sac avec les sangles fournies.
- La plaque de cuisson « Skottel » est rangée dans son propre sac.
- La grille barbecue est rangée dans son propre sac.
- La plaque plate est rangée dans son propre sac.
- Les pieds sont fixés à l'arrière du sac principal avec les sangles fournies.
- Toujours ranger le CADAC Citi Chef 48 dans les sacs fournis, dans un endroit sec et de préférence en évitant le contact avec le sol. Il est particulièrement important de ranger le plateau brûleur dans le sac principal afin d'empêcher toute pénétration de saleté ou d'insectes qui pourraient affecter le débit de gaz.
- Toujours laisser refroidir l'appareil avant de ranger les pièces dans leur sac.
- Si l'appareil fonctionne anormalement après une période de stockage, et que toutes les vérifications recommandées dans les sections 5 et 8 n'ont pas isolé le problème, il se peut que le diffuseur soit obstrué. Le signe d'un diffuseur obstrué est une flamme faible et jaunâtre, ou pas de flamme du tout dans le pire des cas. Dans ces circonstances, il est nécessaire de retirer le brûleur selon les explications de la section 8 « Entretien général », de rechercher et nettoyer consciencieusement tout corps étranger qui peut se trouver dans le diffuseur.

## 11. Retour de l'appareil pour réparation ou entretien

- Ne pas modifier l'appareil, ceci peut être dangereux.
- S'il s'avère impossible de corriger un problème en suivant les présentes instructions, contacter votre distributeur CADAC local pour connaître la procédure détaillée de retour du produit.
- Votre CADAC Citi Chef 48 est garanti par CADAC pendant 2 ans contre tout défaut d'usine.

## 12. Pièces détachées et accessoires

- N'utiliser que des pièces détachées authentiques CADAC. Celles-ci ont été conçues pour des performances optimales.

| Description | N° de pièce | Description | N° de pièce | Description | N° de pièce |
|---|---|---|---|---|---|
| Calibre injecteur 0,92 (28/37 mbar) | 8910-SP001 | Plaque « Chef » antiadhérente | 8910-102 | Rôtissoire | 8910-105 |
| Calibre injecteur 0,78 (50 mbar) | 8910-SP002 | Grill 2 Braai | 8910-100 | Pierre à pizza | 8910-106 |
| Grille barbecue | 8910-101 | Plaque de cuisson « Skottel » | 8910-103 | Support de casserole / marmite | 8910-SP003 |
| Skottel Warmers alimentaire* | 8910-SP031* | Revêtement antiadhésif* | 8631* | | |

***Vendu dans certaines régions seulement**